る．（金井弘夫）

□能登谷正浩：**海苔という生き物** 178 pp. 2002. ￥1,600（税別）. 成山堂書店.

朝の食卓を賑わす浅草海苔は寿司やおにぎりにも欠かせない食材であり広く人々に親しまれているが，その実体をよく知る人は意外に多くない．今やアサクサノリは見つけることが困難で絶滅危惧植物に指定されている，浅草海苔の商品名で売られているもののほとんどはスサビノリという種類である，アサクサノリやスサビノリの仲間（アマノリ属）の海藻は貝殻にトンネルのような細い孔を掘り菌糸のような形で夏を過ごしている，などなどである．

著者の能登谷教授（東京水産大学）が先に編纂した「海苔の生物学」（172 pp. 2000, 成文堂書店）は，海苔養殖に携わる人や海苔研究者，あるいは海苔や海藻に関心をもつ人々を対象とした専門書であったが，本書はぐっと砕けた内容で，図やグラフも多く，ノリの名前と生える場所，名前の付け方，ノリの形と種類，ノリの一生と繁殖，海苔の栽培技術とバイオテクノロジー，沿岸環境とノリの生育などの章や項の題名からもうかがえるように，広く一般に親しみやすい読み物となっている．著者は昨今の海苔研究者の減少を憂え，海苔に興味を持つ人々が増えて，海苔の研究とともに海苔産業がさらに発展することを願って本書を執筆したという．充実した内容がわかりやすく丁寧に書かれている本書は，高校生や大学生，さらには一般の方々にも広く読んでもらいたいという出版の意図をよく適えているといってよい．（千原光雄）

□大房　剛（編著）：**図説　海苔産業の現状と将来** 223 pp. 2002. ￥6,400（税別）. 成山堂書店.

日本の浅草海苔養殖業はただ一篇の植物学の論文が引き金となって短かい年月の間に劇的に発展した希有な産業のひとつである．論文は胞子体が糸状となって貝殻を穿孔して越夏するというもので，発表はイギリスのK. M. Drew 博士で1949年の Nature 誌上であった．爾来，人為制御によるタネ（胞子体）の保存とタネ蒔き（胞子付け）など，数々の植物学的な研究とその応用面の研究が成果を挙げ，1950年に年間5.6億枚であった生産高は右肩上がりに上昇を辿り1956年には4倍の21.7億枚になり，1960年には60億枚を突破し，1973年には遂に96億枚に達し，以来今日まで，多少の変動はあるものの，ほぼ100億枚を維持している．1枚の単価が10円前後であるので，海苔の年間生産額は約1,000億円に達し，今や日本の海面養殖産業のトップを占めるにいたっている．

11章から成る本書は，海苔養殖業の推移，県別の養殖業の推移，消費形態の推移，流通業界の推移，海苔の輸出と輸入の状況の推移，および外国でののり養殖の現状など，海苔の経済的側面を主に表や図を使って8章に亘り紹介しているが，さらに海苔生産の増加に役立った品種の選別，人工採苗技術の開発，浮き流し法など新しい養殖法の開発，のり網の冷蔵保存法の開発，雑藻の駆除方法など，のり生物学の知見を基礎に発展した養殖関連技術の紹介に3章，およそ50頁を割いている．

各章末に挿入されたトッピクス，美味しい海苔の見分け方・使い方，乾し海苔再乾燥の方法，海苔の厚さ，海苔の美味しさ，海苔の裏表，焼くことの意味，海苔の保存法，バター臭い佃煮，味付け海苔，など13の囲みの記事は有益で楽しく，さすが永年海苔の研究と海苔業界に携わった元・山本海苔研究所長ならではを思わせる．（千原光雄）

□能登谷正浩（編）：**アオサの利用と環境修復**（改訂版）171 pp, 2003. ￥2,600（税別）. 成山堂書店.

赤潮と訳される Red Tide（レッド・タイド）はある種のプランクトンが異常に大量発生して海水を紅色に変色させる現象で，日本では高度成長期に内湾や湾奥部でしばしば発生して，ハマチなどの養殖魚類に大きな被害を与えたことで良く知られる．Red Tide に対比させてできた用語 Green Tide（グリーン・タイド）は，大型緑藻のアオサ類が海岸を埋め尽くすように大発生して一帯が緑色に変色する現象に与えられたもので，日本では，レッド・タイドと同様に，1970～80年代の高度成長期頃から顕著に出現し，特に栄養塩の豊富な内湾や河口付近に多く発生する．海岸に積

み上げたように打ち上げられたアオサは腐敗してしばしば異臭を放ち，また干潮時には無数の藻体が砂州を広く被い，砂泥中や底生の動物にも被害を与えるので，水産面だけでなく社会的な問題ともなっている．

本書ではグリーン・タイド生成原因生物である緑藻アオサ類の分類・生理・生態・化学成分等の基礎研究をはじめ，大量のアオサのバイオマスを資源としての有効活用方策の研究などの現状が述べられる．主な項目を挙げると，グリーン・タイドのアオサ属の種類と生育特徴，成熟と繁殖，光合成と生産力，栄養塩の吸収，各地のグリーン・タイドの状況，水質浄化と環境修復，養殖魚介類への餌料，鶏への飼料，食料や医薬品への利用－遊離アミノ酸の探索，生理活性物質の探索－など．なお，本書はそれぞれの分野の専門家16名の執筆による．（千原光雄）

□Nisizawa K.: **Seaweeds Kaiso －Bountiful Harvest from the Seas**－ 106 pp. 2002. ソフトカバー ¥1,500. ハードカバー ¥2,000. Japan Seaweed Association（日本海藻協会）.

著者の西沢一俊教授は，先に「海藻の本－食の源をさぐる」(1988，研成社)，「海藻学入門」(1989，講談社)「海藻と成人病予防」(1993，研成社) 等，食品としての海藻を，成分とその機能の面からわかりやすく解説した本を上梓し，この分野の知見の一般への普及に寄与するところ大であったが，今回，その後の新知見を加え，17章からなる標記の英文の総説書を出版した．各章の題名は次のようである．

1 Introduction, 2 Main edible seaweeds, 3 Dietary fibers, 4 Antihypertensive substances of seaweeds, 5 Cholesterolemia and seaweed diet, 6 Anticoagulants, 7 Thrombosis, 8 Diabetes, 9 Antihelmintic effect, 10 Antitumor, anticancer, anti-viral and immunity activation, 11 Antibiotics, 12 Minerals, 13 Viatmines and related substances in seaweeds, 14 Algotherapy, 15 Hemagglutlutinins of marine algal origin, 16 Seaweeds and food stuffs, 17 Glossary.

Glossary には，Alginates, Carragieenan, Domoic acid, Eicosa (Icosa) pentanoic acid, Fucoidan, Fucosterol, Heparinoid, Laminin, Porphyran, Taurine など，海藻のもつ特徴的な物質60が11ページに亘って解説され，巻末の Refferences には94篇の文献が採録される．

昨今，健康食品としての海藻に関心をもつ人々が多く，日本だけでなく，国際的にも有用海藻に関するシンポジウムが定期的に開催されている．時宜を得た出版物である．購入希望者は次に問合わせられたい．781-1164 土佐市宇佐町井の尻 194 高知大学海洋生物教育研究センター気付 日本海藻協会事務局長 大野正夫 Fax: 088-856-0462. E-mail: mohno@cc.kochi-u.ac.jp.（千原光雄）